

ご予約不要〔2名様から当日ご注文いただけます〕

時間を
気にせず

時間無制限

飲んで
食べて!

food

冷製料理・温製料理・ドルチェ
パスタ・オムライス・ピラフ・ピッツア

全48種

食べ飲み 放題

全日で注文可能

お1人様

¥2,390

(税込¥2,629)

プレミアムドリンクバー付

小学生 ¥1,190

(税込¥1,309)

小学生未満(4~6歳) ¥490

(税込¥539)

(3歳以下) ¥0

drink

日替りスープを含む
プレミアムドリンクバー

全35種
以上

さらにオプションも充実

食べ放題メニューに含まれない
グランドメニューの**全商品**を半額で注文可能

季節のおすすめメニューも半額対象 ※ドリンクは対象外

全品 **50%OFF**

プレミアムドリンクバーに
アルコール飲み放題をプラス

お一人様からでも変更いただけます

+ ¥700

(税込¥770)

大人気の
コールドプレス
果実酒も!



満席の際には2時間制とさせていただきます
〔ラストオーダー:90分後〕



割引チケットはご利用いただけません

- ・ランチタイム(16時まで)とディナータイム(16時以降)をまたいでのご利用はお断りさせていただきます。
- ・イッキ飲みや大食いチャレンジ、ゲームを用いた飲み方、食べ方は禁止とさせていただきます。
- ・内容は変更になる場合がございます。

- ・ドリンクの追加注文はグラス交換制とさせていただきます。
- ・食べ残し、飲み残しに関しましては追加料金をいただきます。

食べ放題メニュー〔お席でのオーダー制〕

全48種



冷製料理

- ・グリーンサラダ
- ・焼きたてCHEDDARチーズせんべい
- ・ポテトサラダ 野菜のトマトソース&タブナードソース

ピラフ

- ・インディアンピラフ
- ・和風明太子大葉ピラフ
- ・バリ風ナシゴレン

ピッツア

- ・マルゲリータ
- ・バンビーノ
- ・ベーコンとサラミ

ドルチェ

- ・バニラアイス
- ・チョコアイス
- ・抹茶アイス

温製料理

- ・プレーンパケット
- ・ガーリックバターパケット
- ・明太子バターパケット
- ・とろーりチーズパケット
- ・枝豆のペペロンチーノ仕立て
- ・自家製ハーブソーセージ
- ・豚ホルモンのトマト煮込み
- ・ポテトフライ
- ・モッツアレラとズッキーニのフリット
- ・ハーブフライドチキン(4個)
 - クリーミーチーズソース
 - 二段熟成醤油&チーズソース
 - バジル&チーズソース

オムライス

- ・昔ながらのオムライス
- ・ふわふわ帽子のオムライス
- ・ゴールデンオムライス
- ・明太子クリームオムライス
- ・ナスとモッツアレラのミートソースオムライス
- ・ツナとキノコのボスカイオーラオムライス
- ・ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータオムライス
- ・ナスとベーコン、モッツアレラのトマトオムライス
- ・若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームオムライス
- ・タコと明太子の和風オムライス
- ・若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風オムライス

パスタ

- Spa : スパゲティー
Fet : フェットチーネ
- パスタの変更が可能です
ご要望いただければ、メニューに表記されているパスタからの変更も承ります。
- Spa カルボナーラ
 - Fet 明太子カルボナーラ
 - Spa ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ
 - Spa アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノ
 - Spa ボンゴレビアンコ
 - Spa ツナとキノコのボスカイオーラ
 - Spa ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ
 - Spa アサリのトマトソース
 - Spa タコと明太子の和風ソース
 - Spa 若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース
 - Spa ベーコンとキノコのミートソース
 - Fet ナスとモッツアレラのミートソース
 - Fet 若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース

OPTION

+¥700
(税込¥770)

アルコール飲み放題メニュー

オーダーメニュー

*ボトルドリンクは対象外です

- ・ザ・プレミアムモルツ生
- ・角ハイボール
- ・コーラ角ハイボール
- ・ジンジャー角ハイボール
- ・サングリア〔赤 or 白〕
- ・プレミアムワイン グラス〔赤 or 白〕
- ・プレミアムスパークリングワイン グラス
- ・ベビフェオリジナル
コールドプレス果実酒
 - マンゴー ソーダ割り or ミルク割り
 - ラ・フランス ソーダ割り
 - みかん ソーダ割り
 - もも ソーダ割り

原材料を
ひとつひとつ丁寧に
加工し、果肉・果汁を
たっぷり使用



セルフカクテルメニュー

セルフカクテルで
お好きなカクテルを!!

下記のスピリッツ・リキュールもご注文いただけます。
お好みでプレミアムドリンクバーのドリンクを利用して
カクテルをお楽しみください。

- ・ウォッカ
- ・ジン
- ・カルーア
- ・カシス
- ・ピーチ



OPTION

50%OFF

食べ放題メニューに含まれない グランドメニュー全品が半額



タコとホタテとサーモンのカルパッチョ
¥899 → ¥449
(税込¥493)



海老とスモークサーモンのベトナム風生春巻き
¥699 → ¥349
(税込¥383)



海老のアヒージョ
¥799 → ¥399
(税込¥438)



プロシュート マスカルポーネ
¥1,099 → ¥549
(税込¥603)



究極のカルボナーラ
¥1,199 → ¥599
(税込¥658)



バスクチーズケーキ
¥699 → ¥349
(税込¥383)

上記ピックアップメニュー以外の全商品(半額)リストについては裏面をご覧ください

50%OFF

食べ放題メニューに含まれない グランドメニュー全品が半額

冷製料理

- ・パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ ￥299 (税込¥328)
- ・あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ ￥349 (税込¥383)
- ・熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、温泉玉子のサラダ ￥349 (税込¥383)
- ・**国産鶏(味なとり)のカルパッチョ** ￥449 (税込¥493)
- ・熟成生ハム ￥199 (税込¥218)
- ・熟成サラミとフランス産カマンベール ￥299 (税込¥328)
- ・生ハムとトマト、モッツアレラのカプレーゼ ￥399 (税込¥438)

ピッツア

- ・たっぷりモッツアレラのマルゲリータ ￥499 (税込¥548)
- ・ジャポネ ￥449 (税込¥493)
- ・ビスマルク ￥449 (税込¥493)
- ・フンギ ゴルゴンゾーラ ￥499 (税込¥548)
- ・ジェノベーゼ ￥549 (税込¥603)
- ・クワトロ フォルマッジョ ￥499 (税込¥548)
- ・**たっぷりチーズのクワトロ フォルマッジョ** ￥599 (税込¥658)

ドリア

- ・若鶏とキノコの照り焼きドリア ￥499 (税込¥548)
- ・**ソーセージとポテト、温泉玉子のカレードリア** ￥499 (税込¥548)
- ・ナスとベーコン、温泉玉子のミートドリア ￥499 (税込¥548)
- ・ベーコンと明太子、温泉玉子のカルボナーラドリア ￥499 (税込¥548)
- ・若鶏とキノコのゴルゴンゾーラドリア ￥499 (税込¥548)
- ・**ずわい蟹と魚介のトマトクリームドリア** ￥499 (税込¥548)

温製料理

- ・自家製キッシュ 野菜のトマトソース添え ￥249 (税込¥273)
- ・ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース ￥349 (税込¥383)
- ・若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ ￥349 (税込¥383)
- ・**国産鶏(味なとり)のレアソテー** ￥399 (税込¥438)
- ・揚げたてポテトチップ ￥199 (税込¥218)
- ・コロコロハッシュドポテト ￥199 (税込¥218)
- ・揚げニョッキ メイプルソース添え ￥249 (税込¥273)

パスタ

- Fet** たっぷり明太子のカルボナーラ ￥549 (税込¥603)
- Fet** ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース ￥499 (税込¥548)
- Fet** スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース ￥549 (税込¥603)
- Fet** **若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース** ￥549 (税込¥603)
- Fet** ベーコンとキノコ、ほうれん草のボルチーニクリームソース ￥549 (税込¥603)
- Spa** ウニと魚介のクリームソース ￥649 (税込¥713)
- Spa** 生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ ￥499 (税込¥548)
- Spa** **ウニとアサリのペペロンチーノ** ￥599 (税込¥658)
- Spa** 海の幸のペペロンチーノ ￥549 (税込¥603)
- Spa** **海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノパソース** ￥549 (税込¥603)
- Spa** 若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース ￥499 (税込¥548)
- Spa** ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース ￥499 (税込¥548)
- Spa** **たっぷりモッツアレラとナス、ベーコンのトマトソース** ￥549 (税込¥603)
- Spa** **魚介たっぷりのペスカトーレトマト** ￥549 (税込¥603)
- Spa** スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース ￥549 (税込¥603)
- Spa** ずわい蟹と海老の和風ソース ￥549 (税込¥603)
- Spa** **ウニと海老、キノコの和風ソース** ￥599 (税込¥658)
- Fet** **たっぷりモッツアレラとナスのミートソース** ￥549 (税込¥603)
- Spa** **究極のボロネーゼ** ￥599 (税込¥658)
- Fet** 海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース ￥499 (税込¥548)
- Fet** ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース ￥499 (税込¥548)
- Fet** ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース ￥549 (税込¥603)
- Spa** **海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカヌソース** ￥599 (税込¥658)

ピラフ

- ・シーフードピラフ ￥474 (税込¥521)
- ・**ケイジャンチキンとソーセージの特製ジャンバラヤ** ￥499 (税込¥548)
- ・**特製ガバオピラフ** ￥499 (税込¥548)

オムライス

- ・**ふわふわ帽子のチーズinオムライス** ￥549 (税込¥603)
- ・たっぷり玉子のふわふわ帽子のオムライス ￥549 (税込¥603)
- ・チーズinオムライス ￥499 (税込¥548)
- ・**たっぷり明太子クリームオムライス** ￥549 (税込¥603)
- ・ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームオムライス ￥499 (税込¥548)
- ・スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームオムライス ￥549 (税込¥603)
- ・若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームオムライス ￥549 (税込¥603)
- ・**ベーコンとキノコ、ほうれん草のボルチーニクリームオムライス** ￥549 (税込¥603)
- ・ウニと魚介のクリームオムライス ￥649 (税込¥713)
- ・たっぷりモッツアレラとナスのミートソースオムライス ￥549 (税込¥603)
- ・ベーコンとキノコのミートソースオムライス ￥499 (税込¥548)
- ・**たっぷりモッツアレラとナス、ベーコンのトマトオムライス** ￥549 (税込¥603)
- ・若鶏と彩り野菜のトマトオムライスハッシュドポテト&マスカルポーネ添え ￥549 (税込¥603)
- ・魚介たっぷりのペスカトーレオムライス ￥549 (税込¥603)
- ・海老とツナ、アスパラのトマトクリームオムライス ￥499 (税込¥548)
- ・ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームオムライス ￥499 (税込¥548)
- ・**ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームオムライス** ￥549 (税込¥603)
- ・**海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカヌオムライス** ￥599 (税込¥658)
- ・スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風オムライス ￥549 (税込¥603)
- ・ずわい蟹と海老の和風オムライス ￥549 (税込¥603)
- ・**ウニと海老、キノコの和風オムライス** ￥599 (税込¥658)

ドルチェ

- ・マンゴーアイス ￥199 (税込¥218)
- ・季節のおすすめアイス ￥199 (税込¥218)
- ・**本日のドルチェプレート** ￥249 (税込¥273)
- ・フォンダンショコラ ￥349 (税込¥383)
- ・ミルフィーユアイス ￥349 (税込¥383)
- ・クレームブリュレ ￥349 (税込¥383)
- ・**ティラミス** ￥349 (税込¥383)
- ・**エスプーマ仕立て** ￥349 (税込¥383)
- ・**フレンチトースト** ￥349 (税込¥383)
- ・パンケーキ ￥349 (税込¥383)
- ・**ベビーフェイスパフェ** ￥349 (税込¥383)
- ・特製ティラミスパフェ ￥349 (税込¥383)
- ・ワッフルパフェ ￥349 (税込¥383)
- ・**バナナタルトパフェ** ￥349 (税込¥383)
- ・ココナッツ風味の杏仁マCHEDニアパフェ ￥349 (税込¥383)
- ・バニラベリーパフェ ￥249 (税込¥273)
- ・チョコバナナパフェ ￥249 (税込¥273)
- ・抹茶あずきパフェ ￥249 (税込¥273)



季節のおすすめメニューについては別紙をご覧ください。